

Muffins à la farine de châtaignes, au chocolat et à la fève tonka



Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 à 20 mn

Ingrédients pour 12 petits muffins :

- 50 g de farine de châtaignes
- 100 g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure
- 70 g de sucre roux en poudre
- 1 pincée de sel
- 80 g de chocolat au lait râpé ou de pépites de chocolat
- 1 fève tonka finement râpée
- 12,5 cl de lait
- 1 œuf
- 40 g de beurre fondu

Recette:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un saladier. Battre les ingrédients liquides dans un autre saladier.
3. Mélanger rapidement les ingrédients ensemble en laissant les grumeaux.
6. Remplir les cavités du moule à muffin jusqu'au trois quarts.
7. Cuire au four pendant 15 à 20 mn.